お米を傷つけない、繊細かつパワフルな回転力。
その秘密は、世界に認められたモーターのおかげ。

精米はお米とお米をすり合わせながら行いますが、
美味しいご飯のためには、お米が割れたり、
摩擦熱で痛まないようにすることが重要です。
YAMAMOTOの精米機は、
構造・制御ともに特許を取得。
世界が認めた自社モーターとマイコン制御技術を
活かしコントロール。
お米の旨みと香りを最大限に引き出します。

カンタン、美味しい、ヘルシー。
自宅で精米できるって素晴らしい。

精米に興味はあるけれど、どうやっていいのかわからない…
そんな方におすすめしたいのが、この精米機。
ぜひ、トライしてみてください。

MB-RC23R

●スピード重視で、手間いらず

白米5合はわずか2分45秒、胚芽米5合も3分10秒で精米できます。

●うるち米を10種類のお米に精米

上白米、白米、8分、7分、6分、5分、4分、3分、2分づき米、胚芽たっぷりのお米に精米します。白米を無洗米、フレッシュ白米に。玄米を無洗米、上白米、分つき米、胚芽たっぷりのお米に。
もち米にも対応します。

●いつでも新鮮、無洗米にも変身

時間が経ち、酸化したお米の表面をフレッシュモードで磨き、新鮮なお米に。買い置きの白米も磨き具合の調整で無洗米にすることが可能です。

●スタイリッシュなデザインでお手入れもカンタン

ぬかとお米を完全分解。お手入れもシンプルに、いつでも清潔に保てます。精米機とは思えないスタイリッシュなカラーとコンパクトなデザインで、キッチンも華やかに。

MB-RC23B

MB-RC23W

食事を美味しく、健康的に。そんな思いをカタチにかえて。「精米機のある生活」へ。

家庭用精米機
[匠味米] RC23シリーズ

販売価格　19,800円(税込)

◎商品サイズ　幅 20㎝ × 高さ 23.8㎝ × 奥行 27.4㎝　◎重量　約3.1kg
◎カラー　Modern Red　／　Classic Black　／　Premium White
◎コードの長さ　1.4m　◎電源　交流100V 50-60Hz 共通　◎消費電力　300W
◎付属品　計量カップ／取扱説明書(保証書付)　◎容量　5合(1合から)
◎生産国　日本

製品に関するお問い合わせ

www.ydk.jp

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION

0570-014958 (おいしくご飯)　受付時間：9:00〜17:00(年中無休)

ご飯をもっと美味しく！
我が家は「精米機」で
グルメ度アップ。

匠味米
RC23
RICE CLEANER

昨今、炊飯器やお米にこだわる人が増えていますが、
一方で、家でご飯を炊くということが少なくなっているのも事実。
でも、誰もが美味しいご飯を求めていることに変わりはないはず。
そこで、おすすめしたいのが「精米機のある生活」です。

お米は精米したてがいちばん美味しい。
自宅で精米し、炊いて、食べる。
シンプルだけど、素敵な暮らし。
いつものおかずも美味しさがレベルアップ。
「精米機のある生活」で、我が家の食生活を豊かにしませんか？

こんなにご飯が美味しいなんて！
始めよう、「精米機のある生活」

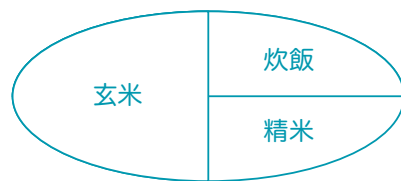
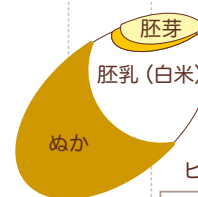
> お米は生き物。
> 精米した瞬間から酸化が始まるって
> ご存知ですか？

お米は大切に保存していても、
毎日少しずつ酸化しています。
酸化すると、
美味しさや栄養価が低下してしまいます。
そこで、取り入れたいのが「精米機」。
玄米を保存して、
その日食べる分を、その都度、精米。
こうすれば、鮮度も保たれて
いつでも美味しいです！

お米の豆知識

お米は収穫されてから油分（脂肪酸）の酸化が始まり、
お米の風味は徐々に落ちていきます。
脂肪酸は30日後には精米したての約1.7倍にもなって
しまうのです。
ご飯の美味しさは粘り・弾力性の物性と、甘み・旨みの
化学的性質が相まって生まれます。
この美味しさを、毎日味わいたい。
そのために、お米のこと、もっと知っておきましょう。

お米にはビタミンB、Eをはじめ多くの栄養素が含まれ
ていますが白米にすることでその多くは削られてしまい
ます。
精米機を使えば栄養たっぷりな分搗き米も簡単に出来
ます。
また精米後に出る「ぬか」も無駄にすることなく使えま
す。
もちろん、ぬかにはビタミンBや食物繊維が含まれます。
ぬか床にしたり、ふりかけを作ったりと、
ご飯の友が増えることも間違いなし。

部位	比率
胚乳（白米）	17%
胚芽	35%
ぬか	48%

※分搗き米（ぶづきまい）とは、玄米から胚芽やぬかを取り除くことを 精米 と言い ますが、精米時に胚芽やヌカを一部分残して精米したお米を"分搗き米"と言いま す。

どんなライフスタイルにも、
「精米機」はピタリ、合います。

> 野菜ソムリエの資格も取ったし、
> 次は「お米」にこだわりたい。

食にこだわるなら、野菜の次はご飯！炊き方やおかずだけでなく、
精米も自分でしてみたい。精米はもちろん、精米のあとにできる
ぬかを使って、「ぬか床」にも挑戦しちゃおう！精米に前向きです。

> 子どもには小さいうちから
> 「本物の味」を教えたい。
> 将来の健康も考えて、美味しいご飯を。

育ち盛りの子どものためには、その日のおかずに合わせて、
ご飯の炊き方もひと工夫。さらに、精米も自分でするのが
我が家流。玄米から白米にしたり、買い置きの白米を
リフレッシュしたり…精米機があれば、食べ方は自由自在。
栄養価も思いのままです。

> おばあちゃんのつくるおにぎりは絶品。
> そして、お米も絶品。これで長生きだね！

おばあちゃんのおにぎりは、ママのつくるそれよりも数段
美味しい。その秘密はこの精米機にありました！お米は
精米したてがいちばん美味しいこと、お米の酸化や栄養
について教えてくれるおばあちゃんのおかげで、ぼくは
ご飯が大好きになりました。